

戦前の割烹教科書を通して見る菓子・パンの動向

Transition of Cake and Bread Through Cooking Practice Textbooks

岡田 訓美

(Kunimi OKADA)

キーワード：割烹教科書、家事教科書、菓子・パン、天火

Key Words：Cooking Practice Textbook, Domestic Textbook, Cake・Bread, Oven

はじめに

明治政府は開国後不平等条約改正のために、欧米に匹敵する近代国家をめざし種々の制度改革をおこなった。その一環としておこなわれたのが教育制度の近代化である。そして明治5年最初に布告された「学制」は、四民平等、男女平等を基本とした教育の機会均等を目指したものであったが、その後社会情勢の変化に伴い度々教育制度は改正されていった。

近代教育制度の中で最初は女子も男子と同様に教育の機会を得た。しかし社会の風潮が文明開化を目指す方向から復古主義に変わり、儒教的考えが重んじられるようになると、教育課程の中に女子教育特有の学科が置かれるようになった。それが裁縫・家事である。明治期女子教育の中に裁縫・家事が組み込まれたことにより、昭和23年の教育改革においても職業・家庭科は男女に分かれ家庭科の被服・食物・育児は女子のみの教科として残った。中学校で男女共有の学科となったのは平成になってからである。

戦前の家事科教育については多くの先行研究がある。中でも高等女学校における食物教育については、江原絢子『高等女学校における食物教育の形成と展開』¹⁾に詳述されている。そこで本論文では焦点を割烹教科書調理実習のなかの菓子・パンに絞り分析した。必要から次々生まれた新しい器具、輸入品に頼っていた材料の国産化など近代化が進む中での環境の変化や、高等女学校の制度的変化をふまえ、家事科教育課程に菓子・パンの調理実習が組み込まれていく動向を考察したいと思う。対象とする主な資料は『文部省検定済家事教科書』と、『文部省検定済家事教科書』の著者や女学校家事科教の著した『割烹教科書』と、文部省が出版した『国定教科書』と、平成30年度高校生用『家庭科教科書』とした。

I. 高等女学校の制度的変遷

明治5年学制公布により初等教育では、男女平等に教育を受ける権利を得たが、中等以上の女子教育への規程は定められなかった。

明治24年（1889年）「中学校令」²⁾が改正され、「高等女学校ハ女子ニ須要ナル高等教育ヲ施ス所ニシテ尋常中学校ノ種類トス」と定められた。これが女子も高等普通教育を受けることが出来る最初の制度であった。

女子教育を望む声が高まるなかで、明治28年（1895年）「高等女学校規程」が文部省令で制定された。これにより、教科目のなかに家事、裁縫が加わった。

第六條 高等女学校ノ学科目ノ程度ハ左ノ如シ

八. 家事 衣食住家計簿記家事衛生育児其ノ他一家ノ整理経済等ニ関スル事項ヲ授ク家事ヲ授クルニハ成ルヘク実習セシメ努メテ実用ニ適セシメンコトニ注意スベシ

九. 裁縫 運針法縫方裁方繕方ヲ授ク裁縫ヲ授クルニハ実用ヲ旨トシ其ノ技能ニ熟達セシムヘシ

家事とは日常生活に役立つ授業であることが示され、女子教育に求められる課題が定まった。家事の授業数は、第5学年では、「衣食住、家事衛生」が、第6学年では「会計簿記・育児」共に週1時間ずつと決められた。

明治32年（1899年）に「高等女学校令」が公布された。明治28年（1895年）「高等女学校規程」では「高等女学校ノ修業年限ハ六箇年トス但土地ノ情況ニ依リ一箇年ヲ伸縮スルコトヲ得」とされていたのが、「高等女学校ノ修業年限ハ四箇年トス但土地ノ情況ニヨリ一箇年ヲ伸縮スルコトヲ得」に変更された。家事、裁縫については、「高等女学校規程」と大きな変化はなかった。

明治34年（1901年）文部省令第四号で定められた「高等女学校令施行規則」のうち、学科目の毎週の授業数に変化があった。家事は修業年限4年の時は第3学年で2時間、第4学年で2時間と定められた。

明治36年（1903年）文部省令第二号として「高等女学校教授要目」が定められた。家事第3学年の食物に「割烹、其ノ実習（煮物、焼物、蒸物、汁物、漬物、生物）」と定められた。そして教授上の注意として次の要目が上げられた。

一. 家事ヲ授クルニハ理論ニ偏セス實際ニ適切ナラシメンコトヲ旨トシ他ノ学科目ニ於テ生徒ノ学習シタル事項ハ成ルヘク之ヲ利用センコトヲカムヘシ

二. 割烹ノ実習ハ第三学年ニ於テ凡十回之ヲ課スルヲ常例トスレトモ便宜第四学年ニ涉リ之ヲ課スルモ妨ナシ

ここに女子教育制度がほぼ規定され、家事とは善良な家庭を築く良妻賢母育成に必要な実用的教育の一環であるとされた。

明治44年（1911年）文部省令第十二号で「高等女学校及実科高等女学校教授要目」が定め

られた。高等女学校については大きい変化はないが、「割烹」から「飲食物ノ調理」に変更された。しかしその後も「割烹」と言う言葉は存続した。実科高等女学校では裁縫・理科・家事で半数以上を占める授業形態であることから、家事科とはより実用的教科であると位置付けられた。

大正4年文部省令第六号で「高等女学校令施行規則」中の改正が行われた。家事の授業は第3学年、第4学年共に3時間となった。

大正9年（1920年）臨時教育会議の答申に基づいて実施されたと言われている³⁾、「高等女学校令」の改正が行われた。第一條に「高等女学校ハ女子ニ須要ナル高等普通教育ヲ為スヲ以テ目的トシ特ニ国民道德ノ養成ニ力メ婦徳ノ涵養ニ留意スヘキモノトス」と示された。これに伴い文部省令第十五号で「高等女学校令施行規則」の改正も行われた。更に家事授業数が第3学年で週2時間、第4学年で週4時間となった。このように「婦徳ノ涵養」に重きを置く授業が進められることになった。

これ以降戦時体制となる昭和18年（1943年）に、従来の「高等女学校令」が廃止され、「高等女学校規程」が制定されるまで大幅な制度的改正はなかった。

Ⅱ. 家事教科書・割烹教科書から見る菓子・パンの動向

資料の中から著者の割烹実習についての考え方、菓子・パンの材料、製法についての記述変化を考察することにより、その菓子・パンが調理実習に取り入れられた経緯を明らかにする。

1. 家事教科書・割烹教科書について

高等女学校の教科書については、明治28年の「高等女学校規程」で「教科用図書ノ採用ニ関シ別ニ制限ヲ置カサルハ高等女学校用教科書トシテ編著セル図書尚ホ乏シキヲ以テ適宜選択スルヲ得シメタルナリ」とされた。そして明治32年の「高等女学校令」で「高等女学校ノ教科書ハ文部大臣ノ検定ヲ経タルモノニ就キ地方長官ノ認可ヲ経テ学校長之ヲ定ム」ここに文部省による教科書検定が定められた。

「高等女学校令」公布後、教科書が次々と発行され文部省による検定が行われた。昭和14年までに90冊前後にのぼる高等女学校教科書が文部省により検定済となった⁴⁾。明治時代は殆ど個人による著作であるが、大正から昭和にかけては、研究会や数名による共同著作が多くなる。

明治43年現在使用された教科書が、「各府県高等女学校用教科図書表」として、明治45年に『文部省報』として公表された。そのうち家事科では11冊の教科書名と、使用している学校名が記されている。使用状況を見ると使用学校数は、塚本はま子『訂正新編家事教本』⁵⁾の63校が一番多い。本書は凡例で示しているように生徒に対しては、「生徒をして記憶を助け、要点を知らしめんがために、必要事項をば特に太字にて表し」としている。更に文中太字で表した部分を其の単元の最期に要項として一まとめにして記している。又献立例中の難解な読み

方の食品にはふりがなをふってあるが、明治33年塚本による『家事教本』にふりがなは少ない。生徒がより理解しやすいように改善している。教授に対しては「本書はなるべく教授の便をはかり個条書きの体裁をとり簡単に著述したなれば」⁶⁾としている。塚本の考えが反映された良書であったと言える。次に多いのが後閑菊野・佐方鎮子『増訂家事教科書』⁷⁾である。両者の『家事提要』『修訂家事提要』も検定済教科書になっている。著者は『家事提要』の序で家事教科書は高等女学校・師範学校女子部のための教科書として著した。しかし修業年限の短い高等女学校や技芸専修女学校では時間数がたりないので、家事教科書を抄約して『家事提要』を著したとしている。1例として両書の献立の部分を比較してみる。『増訂家事教科書』には、献立中の食品の量と含まれる蛋白質・脂肪・含水炭素の量があるが、『家事提要』には、単に食品名のみが記されている。このことから『家事提要』抄約であると言える。後閑菊野・佐方鎮子による3種の教科書全てが検定済となり47校で採用されてはいるが、めりはりが無く羅列した書き方で生徒は理解しにくかったであろう。検定済教科書は「高等女学校規程」に定められた内容は網羅しているが、理解しやすく紙面構成の優れている『訂正新編家事教本』を多数の学校が採用したと言える。

更に特徴として4校しか使われていないが、喜多見佐喜『割烹教科書心得部・実習部』⁸⁾をあげることが出来る。昭和期まで含めても文部省検定済教科書で割烹教科書は、この1冊のみである。1冊のみが検定済となった理由としては、次のことが揚げられる。明治36年の「高等女学校要目」で「実習ハ第3学年ニ於テ凡十回之ヲ実習スル」と定められたのに、他の家事教科書は理論が中心で献立はあるが実習に関する記述は殆どないことから、1冊だけでも割烹教科書を検定済にする必要があったのでないだろうか。そして大江が『家事実習教本』⁹⁾で、家事授業は理論のみで実習を行っていない学校が現在でも存在することを苦慮し「實際教授の任に当たられる諸姉は、正教科に付随して適宜本書中の事項を実習せしむること」と示したように、割烹教科書には副読本としての役割が求められていたのではないだろうか。

中島よし子は明治37年星常子と共著で『新訂家事教程』を著し、明治45年に美島近一郎との共著で『実践家事教授資料』を著している。昭和3年には越智キヨが『新時代家事教本』を、昭和8年には『新時代家事教本指導書』を、昭和11年に『新時代割烹教本』を著している。中島よし子は東京女子師範学校教授で、越智キヨは奈良高等師範学校の教授であった。両者共師範学校の教授であったことから卒業生が、教師となった時充実した授業が行えるように資料集・指導書を執筆したとも考えられる。

文部省検定済とはならなかったが、大正・昭和をとおして割烹教科書は出版された。

2. 割烹教科書からみる菓子・パンの実習品目

先述したように家事教科書には献立はあるが、実習は記されていない。高等女学校の授業で割烹実習が定められている以上、教授側、生徒側どちらからみても割烹教科書は必要であった。割烹教科書の菓子については、1食の献立のうち口取りやデザートとして記されている

場合と、菓子類として独立した項目で記されている場合がある。師範学校教授により執筆された割烹教科書 5 冊、昭和11年に出版された国定教科書そして現在高校生用の家庭科教科書を資料として菓子・パンの実習品目の変化を分析する。

資料 1 喜多見佐喜『割烹教科書実習の部』岩田僊太郎 1908 年（東京高等師範学校教授）

和菓子	洋菓子	パン
ぶどう羹、二色羹、菜種、宇治の里、桜餅	ソーダビスケット、ヘーンケーキ	
そば饅頭、鳴門巻、葛饅頭、唐饅頭	ナーツケーキ、スナメンケーキ	
塩松風、蒸羊羹、羊羹、菊の霜、山茶花	スイケーキ、スポンジケーキ	
桃山、栗さんどん、栗餅、風吹雪、山椒餅	チーズロー、クリーンケーキ	
村雨、打菓子、麦落雁、空豆打物、草餅	ライスプリン、カスターパイ、デセル	
懐中汁粉、柏餅、黄味牡丹、衛星糖	シュークリーム、ポテトプリン	
	アマンデプリン、タピオカプリン	
	バトテート、アイスクリーム	
28	17	

*和菓子では求肥・雲平・餡・練切の製法を、洋菓子ではクリーム類は記入していない。

喜多見は、実習の部と心得の部を記しているが、この時期の書として詳細にまとめたものである。大正 2 年に初版として著わした『新編割烹教科書』¹⁰⁾ は、和菓子 6 品目と洋菓子 1 品目のみである。例言で「一箇年間一回（二時間）割烹を実習せしむる予定にて編みたり」からみて、資料 1 はすべてを網羅完成したものであり、『新編割烹教科書』はその中から抜粋した記述で、高等女学校の授業用であったと言える。すなわち各女学校が自校に適した品目を資料 1 から適宜抜粋して授業が出来るようにとの考えが、資料 1 を文部省検定済とした理由であるのではないか。

資料 2 大江スミ子『家事実習教本』文光社1926 年（東京高等師範学校教授）

和菓子	洋菓子	パン
蒸羊羹、練羊羹、落雁、おこし、饅頭	ゼリー、パイ、プディング、ビスケット	
そば饅頭	パウンドケーキ、ワッフル、ドーナツ	
	ロックケーキ、アイスクリーム	
6	9	

*蒸羊羹には芋羊羹、栗羊羹、雑種羹、密柑羹、りんご羹、二色羹があり、練羊羹には、白羊羹、いも羊羹があり、おこしには栗おこし、福おこしがある。ゼリーにはアップルゼリー、オレンジゼリー、エッグゼリーがあり、プディングは、蒸すと茹でるの 2 種の方法を説明し、ボイルドライスピディング、スポンジプディング、ペークドカスタードプディング等の他 4 種類の品目が記されている。しかしこれらはまとめてそれぞれ 1 品目で記入した。

大江は明治43年『家事実習教科書全』著しているが、内容は実習内容ではなく、どのようにすれば良い実習が出来るかという理論のみである。大正15年には資料 2 を著している。

大江の家事教科書は文部省検定済となっているが、この両書共に検定済ではない。資料 2 は他の資料に比べ洋菓子の量が格段に多い。これは欧米の家事教育事情を視察した大江が、今後日本の女子教育には欧米の文物を取り入れる必要性を感じていたからだろうと考えられる。

資料 3 寺島以登代『基本と応用割烹教科書』元元堂 1925 年（東京府立第三高等女学校教授）

和菓子	洋菓子	パン
お萩 5 種、りんご羹、蜜豆、甘藷砂糖衣	モーデッドスノー、ソーダビスケット	
蒸カステラ、落花生おこし、そば饅頭	チーズスポンジケーキ	
	アイスクリーム	
練り羊羹、水羊羹、淡雪羹、鶯宿梅	プディング、アップルタピオカ、スフレ	蒸しパン
松露、蒸羊羹、柏餅、甘藷餅、花林糖	タピオカカスタード、フルーツゼリー	
桜餅、栗饅頭、	ドーナツ、ワッフル、シュークリーム	
	ピーナッツキャンデー、アイスクリーム	

*濃線から上が実習の品目で、下が応用の品目である。

水羊羹には葡萄酒羹、牛乳羹、みかん汁羹があるが、1 品目で記入している。

寺島は序で「教案を立て、之を騰写若しくは印刷に附し豫め生徒に交付し置くを以て、筆記時間を省き得て教授の能率を高むるのみならず」と記している。ここから生徒は割烹教科書を持たず板書された内容を写していたことが推察できる。本書の構成は、上段に実習、下段に応用が記されている。これには、学校で実習の基本を学び、家庭での復習で応用を活用する意味が込められている。例えば実習品目の 1 つに「蒸パン」とあるから、製法としては蒸すすでののだが、学校では蒸すではなく天火を使って焼成している。そして但書きに「焼く代わりに、蒸して用ふれば何れの家庭にも手軽に作り得」とある。天火を持つ家庭はすくなかったので応用として蒸すを使ったのではないか。

寺島は家庭で菓子を作る意義を次のように述べている。「子供等の非常なる楽しみの対象として又主食を補足するの目的に於いて忽せにすべからざるのみならず、家庭生活の温味を増す上に於いても非常に意義あることと云ふべし」現在菓子が主食を補足することはないが、楽しみと言う点に於いては同様である。

資料 4 手塚かね子『昭和割烹教本』文光社 1929 年（日本女子大学教授）

和菓子	洋菓子	ぱん
苺羹、水羊羹、葛饅頭、三色萩の餅	ブラマンジェ、ボイルドアップル	蒸しパン
梨羹、甘藷の茶巾絞り、そば饅頭、磯焼	カスタードプディング、ビスケット	
金つば、りんご羹、桜餅	ベークドアップル、塩ビスケット	
	カップゼリー、ライスプディング	
	アップルダンプリング	
11	9	1

本書の特徴は、製法が丁寧に書かれていること、多くの品目に備考の欄が設けられ、理論的解釈やこつが記されていること。生徒にとり理解しやすい本だと思える。授業法として、第三学期に「地方化の為めの変更教材を筆記せしめる」とあるように、割烹教科書の地方での活用方法を考えている。また「生徒各自が他の料理書・雑誌等で散見したものを収録し」から教育における生徒の自主性を重んじていることが窺える。

資料 5 越智キヨ『新時代割烹教本』星野書店 1936 年（奈良高等師範学校教授）

和菓子	洋菓子	パン
みつ豆、お萩、お汁粉、草餅、桜餅	カスタードプディング、ドーナッツ	パン揚げ菓子
	スポンジケーキ、ホットケーキ	
	バタービスケット、ミルクゼリー	
	アイスクリーム	
5	7	1

『新時代割烹教本指導書』の序で星野は、「生徒各自 5 人分の材料を以て個別実習をさせ之を家庭に持帰らせ夕食に供させたり」又「時間を多く要するものは、一部又は全部を家庭作業として課するは差間違えありませぬ」と述べている。すなわち星野は、割烹の授業は家庭生活に直結するものであり、学校と家庭との連携で授業が完結されと考えていたのであろう。又「各自 5 人分」については材料費を考えると現実的ではなく、どのように対応していたのであろうか。本書内容の特徴として、配合、製法の次に研究が入っていることである。

例えばスポンジケーキの研究では

- ・スポンジケーキの分量がこの倍量になった時には天火中で焼く時間に変わりなきか。
- ・スポンジケーキを上出来にするこつは。
- ・天火中のアスベスト板は何の目的で用いるのか。

このような質問を設定し解答させている。そして割烹実習とは単純な手作業ではなく思考能力も必要であることを知らしめている。本書から単位が g と cc に置き換えられている。

資料 6 高校用家庭科教科書『家庭総合・自立・共生・創造』東京書籍 平成 28 年検定済

和菓子	洋菓子	中華菓子
どら焼き	ブラウニー	牛奶豆腐
1	1	1

現在の検定済高校家庭科教科書は総合と基礎に分かれ数冊ずつある。殆どの教科書で菓子は和菓子・洋菓子・中華で 1 品目である。パーティー、ひな祭りなどの行事食に組み込まれていることが多い。

6冊の資料から割烹教科書に導入された菓子・パンについて分析する。昭和が近づくにつれ和菓子より洋菓子が多くなる。和菓子は基本的な餅・饅頭類が多いから一般家庭で、祭日に作っていたものである。それゆえ生徒は家庭で母親に教えられていたか、食べた経験があるから珍しい実習ではなかったはずである。洋菓子も基本的なものが多く応用ではなかった。しかし基本的とは言え洋菓子はスポンジケーキ・ビスケット・ワッフル・ドーナツなどである。ビスケットは明治前半期から生産販売されていた¹¹⁾。その後森永製菓の創業で全国的に知られるようになってはいた。しかしワッフル・スポンジケーキ・ドーナツは珍しく感じたのではないだろうか。洋菓子が徐々に割烹教科書に取り入れられるようになるのは、社会が近代化されてきた結果である。

3. 菓子・パンの実習に必要な諸条件

割烹教科書に記された菓子・パンを実習するには実習室・調理道具・原材料と様々な条件が整わなければならない。そこで条件が整っていく状況を明らかにしたいと思う。

(1) 割烹実習室の設置について

明治28年の「高等女学校規程」で家事について「実習セシメ」とされたが実習室については定められてなかった。明治32年「高等女学校編制及設備規則」により、理科・裁縫・図書・音楽等の特別教室を校舎に備えることが定められた。しかしここには家事の特別教室は含まれていなかった。だが理科の実験が必要とされていることから、家事実習は理科実験室を使うことが想定されていたのではないだろうか。その後も家事授業については、「凡十回之ヲ課スル」、「実習ヲ多カラシメ」のような実習に重きを置く制度が次々と制定された。法令上明記された内容を教授するには、水力・火力を備えた家事実習室が必要であった。

ガス・水道・電気等が東京・大阪等の大都市で開始されるのは、明治半頃であった。ガスが燃料として使われだしたのは、明治30年代に入ってからである。初めは東京瓦斯の需用家も少なく明治35年には853件であったが、大正3年には33万件と増加している。¹²⁾そして大正12年の関東大震災の教訓から、ガスは素早く消すことが出来火災を未然に防ぎやすいことから、一般家庭でもガスコンロが使われるようになった。

水道は明治12年のコレラの大流行で、飲料水や衛生管理の重要性が認識されたことや、各地で大火が発生したことにより、水道事業が進められた。東京では明治31年1戸5人までの家族なら年間5円の料金で、神田・日本橋方面に給水が開始された¹³⁾。その後も日清戦争後の経済が混乱する中で拡張工事が進められた。

電気は明治15年銀座に電灯が灯ってから明治30年には14万灯に増加している。電灯は全国に行き渡るようになるが、電熱器として活用するには時間が必要であった¹⁴⁾。

割烹実習が制度上求め続けられてきたことや、ガス・水道・電気が一般家庭にも徐々に浸透してきたことから割烹実習室が女学校に設置され始めた。それは野田の研究による「公立高等

女学校・女子師範学校における独立家事実習施設の設置状況その1 明治、その2 大正¹⁵⁾ からみても明らかである。明治35年大阪の堂島高等女学校に割烹室が設置されている。大正になり次々と割烹室は設置されて行った。作法室や洗濯室より割烹室のほうが早く設置されているように見受けられる。割烹実習の重要性が各方面で認識された結果である。

(2) 天火の使用状況

割烹教科書の実習品目をみると、明治後半には和菓子が多いが、昭和になるに従い洋菓子が多くなってくる。開国後に流入した洋菓子を受け入れるには時間が必要であった。女性雑誌には西洋料理、洋菓子も掲載され始めているがそれは作るというより、見て新しい西洋文化に接し喜びを見つける段階であった。全国の女学校で使う教科書に組み込む時期ではなかった。大正になると様々な分野で西欧化が進み洋菓子も違和感なく受け入れるようになったことから、割烹実習も行われるようになった。

和菓子と洋菓子を作る時調理道具に大きい違いがある。和菓子は近世で型が完成されたと言われているように、基本的な和菓子を作るには中流家庭に備わっている道具で十分であった。しかし基本的な洋菓子を作るにも天火が必要である。そこで天火の使用状況の変化を考察する。

明治25年家庭雑誌¹⁶⁾に「新奇にて軽便なるパン焼器械」として製法と使用法がある。製法とはブリキの箱を作り上下に空気穴をあけ全面に扉を付ける。(図1) 使用法は、火ばち、コンロを下段に入れてパン・ビスケット・茶碗むし・カステラなどが作れるとの説明がある。

明治36年には『食道楽』¹⁷⁾でテンピ¹⁸⁾の製法を説明し「東京で新式のテンピを買って田舎でその通りに造って売り出せば安い代価でできます」と述べているように明治36年にはすでに天火は販売されていた。雑誌¹⁹⁾に「軽便料理ストーブ一名改良テンピ」広告がある。そこには、高九寸五分巾一尺金貳圓参拾銭で、下部に特別の火室がないので適宜コンロの上に置いて使用する最軽便向のものであると説明している。

高等女学校用教科書にも天火の説明がある。『新編家事教科書』²⁰⁾には「テンピ一個は必ず備ふるに便なり。ビスケット・カステラ其の他の簡單なる菓子自宅にて自由に製するを得」そして「大小好みに従いて作らしめても可なり」(図2) ここにも天火は造ると言う発想がある。『新編割烹教科書』²¹⁾では「天火なきときは玉子焼鍋にて焼くも可なり。凡て上下に火を置いて焼かんとするには上火を強くし下火を弱くする」天火が一般的でなかったことが窺える。『応用家事教科書』²²⁾では「天火には上下に炭を用ふるものとコンロに掛けたる儘其の天井に炭火を置かずして用ふるものあれども前方の方便利也」後にはコンロに置くだけの製品が主流となることから、ここで述べている天火はまだ簡単な物だったのだろう。『新時代割烹教本』²³⁾口絵に天火(オープン)が出ている(図3)。これは本書の「天火の使用法」から見ても上火は使わずガスコンロに置くタイプである。明治・大正のものではなく現代に通じる新しい天火のようである。KASAOKASHIKIの登録名がある。

昭和になると多くの女学校にガスコンロが揃えられた。しかし昭和22年の国定家庭科教科書²⁴⁾には七輪の上に天火を置いた図の説明がある（図4）。先進知識を求め十分な設備を備えていた女学校との違いがここによく現れている。

上述したように天火は作れると言う考え方が以前からあった。戦後の物資不足の時にも雑誌²⁵⁾に簡単にできる天火の製法が出ている。

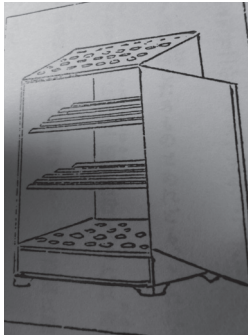


図 1

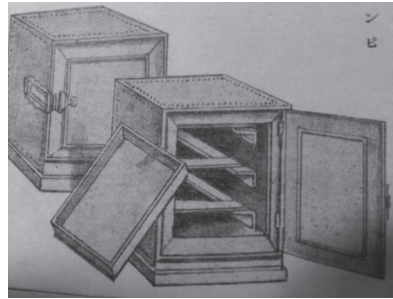


図 2

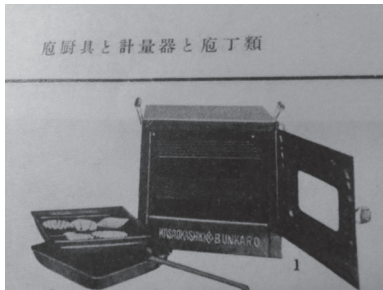


図 3

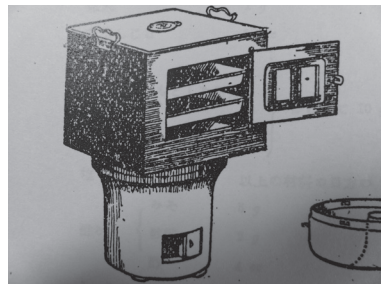


図 4

天火の記事が新聞に出るようになるのは明治末ころからであるが、一般の人々に周知されるのは昭和に入ってからである。そして大衆が使い始めるのは戦後であろう。昭和20年後半には多くの広告が見られる。昭和49年²⁶⁾の新聞記事に「異常に売れる製菓用品」として手作りのクリスマスケーキがブームで、コンロ・レンジにのせる1万円～2万円の上置き天火が売られている様子が掲載されている。

それでは天火の価格はいくら位だったのだろうか。種類も多く構造も様々で一概に言えないだろうが、資料から概要を見る。前述したように明治36年には、2円30銭であった。東京瓦斯が出した「瓦斯器具案内」²⁷⁾では、大正10年には・銅製天火（35円）・硝子窓付天火（55円）・鉄製軽便天火（10円）であった。昭和12年には堤式天火として次のよう説明し「この天火はガス七輪の上で直ぐ使えますから御便利です」価格は6円となっている。大正から昭

和になり価格が下がっていることから、需要が拡大したのではないかと思える。

次に電気製品はどのような状況であったか。府立第三高等女学校の割烹室を「電熱使用の便利な台所」²⁸⁾として紹介している。将来の文化生活には清潔で便利で安全な電気の利用が必要であるとの考えから、小さい台所に父兄の寄付による電気テンピを始め様々な電気製品が並べられていた。この女学校の生徒には必要かもしれないが、執筆者は「電気に対する知識も乏しく家庭における電気応用など考えていない」と述べているように電気製品はまだ一般的でなかった。

人々が西洋料理を知ると同時に、道具や材料にも興味を持ち、便利だと国産の道具が誕生した。日本人が作る西洋料理には大型のストーブではなく、小型で便利なストーブが適していた。そこで生まれたのが天火である。しかし一般家庭で日常的に使う台所道具としての利用価値はなかった。戦前までは、天火の存在を知っていたのは、都市部の上流家庭のみだったのである。戦後経済成長する中、西洋料理を作り食べることが日常的になった段階で、天火を知り使う家庭が増えた。しかしこの天火も1980年頃には、製造されなくなり現在は電気・ガスを熱源としたオープン・レンジという名前にかわった。

(3) 材料からみる菓子・パン

和菓子は日本で作られ続けた菓子だから、材料は総て国産で賄える。しかし洋菓子を実習品目にいれるには、材料が揃うかどうかである。価格を考慮しなければ輸入品は揃う。教科書は趣味で作るのではない。全てとは言えないが多くの生徒が学習して身に付けそれが生活に役立つかどうかである。このような観点から見ると割烹教科書には基本的な品目を取り上げられ、材料は簡単に揃えることができる物が殆どである。

そのような中で凝固剤の寒天とゼラチンについては疑問もある。割烹教科書では基本的には和菓子で寒天を洋菓子でゼラチンを使っている。寒天は輸出するほど大量に生産されているから低価格である。しかしゼラチンの国産は大正になってからであり、それまでは輸入に頼り高価だった。又ゼラチンは常温では凝固しないから、女学校に冷蔵庫が備わっていたのだろうか。

次に膨張剤についてである。明治・大正では焼粉・ふくらし粉・イスパタで大正末からベーキングとなっている。ベーキングパウダーの国産製造開始は昭和7年である。膨張剤として単に重曹を使っていたのであろうか。あるいは調合されこのような名前で販売されていたのだろうか。昭和8年の新聞記事²⁹⁾に「天火の使い方とふくらし粉製法」がある。ふくらし粉は六オンスの酒石酸と四オンスの重曹それに四オンスの米の粉を混ぜるとある。これから見ると膨張剤は多くで手作りだったことが考えられる。

現在パンを焼くにはイーストが必要だと考えるが、明治初頭の食パンにはホップ種が、菓子パンには酒種が使われていた。大正に入り粗乾燥酵母（ドライイースト）³⁰⁾が製造され、生イーストが国産化されるのは昭和初期である。

パンについては資料 5 に市販の食パンの耳を揚げたパン揚げ菓子がある。ベーキングパウダー使用の蒸しパンは資料 3・4 にのみである。国定家庭科教科書には蒸しパンが多く出ている。これは戦時体制下の代用食品で、時代の要求に答えたものである。当時市販されていた食パン・菓子パンが実習出来なかったのはイーストが簡単に入手出来なかったことや、実習時間がかかることが原因だったと思える。

道具として資料 1 のシュークリーム製の「口金のつきたる布袋」がある。現在は絞り袋と呼んでいるが何時ころから変わったのだろうか。

終りに

維新後国内の混乱が落ち着き政治体制が整う中で、政府がめざしたのは欧米列強に並ぶ力を付けることであった。数度の対外戦争の影響で好不況を繰り返しながら経済発展をとげた。それと共に欧米の文物が日本に流入し、日本人の生活は各分野で著しく変化し近代化が進んだ。女子教育についても法的に制度化され小学校・中学校・高等学校と教育を受ける機関も増加した。そして女子教育に通底するのが良妻賢母主義であることから、家事教育が重要視されるようになった。家事教育のなかでも裁縫・割烹実習が進められた。

割烹実習の中に和菓子や洋菓子が組み込まれた要因として次のことが言える。柏餅お萩等の和菓子は日本古来からの祭日を祝う料理であり一般家庭でも欠く事が出来ないものであった。又洋菓子は西洋料理のデザートとしての位置付けもあるが、欧米の文化を取り入れ近代化を進めようとする中から生まれたおしゃれで憧れの菓子であった。和菓子・洋菓子それぞれの意味で良妻賢母育成の高等女学校の割烹実習には必要であった。

割烹実習の前提となる実習室が、高等女学校に設置されるようになったのは、その規模・内容に違いはあるだろうが、大正を通じてのようである。器具・材料も輸入品であったが、徐々に国内生産も始まり入手が簡単になった。生活が豊かになると雑誌での洋菓子の紹介や洋菓子店の開業で、洋菓子に関心を持ち身近に感じられるようになった。

このように社会状況が変化する中で、割烹教科書に初めは和菓子を多く取り入れていたが、徐々に洋菓子に力を入れるようになった。

明治 36 年の「高等女学校教授要目」の中で、割烹実習は凡そ十回とされていた。しかし現在の高等学校家庭科調理実習時間は少ない。菓子はどの教科書にも 1 品目は入れてあるが、実施していない学校もあるようだ。家庭科の時間数が少ないことや、家庭科教育分野が広がったことが原因であると考えられる。

今回の論文は教科書のみを研究対象とした。しかし実習は教科書に添って行われていたのだろうか。疑問に思える。資料的制約がある中で解明するのは困難ではあるが、一方それは必要なことでもある。

【註】

- 1) 江原絢子『高等女学校における食物教育の形成と展開』雄山閣出版社 1998年
- 2) 法的制度については、教育史編纂会『明治以降教育制度発達史』第3巻～第5巻 教育資料調査会 1938年を参照した
- 3) 前掲註2)『明治以降教育制度発達史』第5巻 358p
- 4) 文部省『検定済教科表図書表』より集計
- 5) 塚本はま子『訂正新編家事教本』金港堂書籍 1903年
- 6) 前掲註5)『訂正新編家事教本』1p
- 7) 後閑菊野・佐方鎮子『増訂家事教科書』成美堂 1901年
- 8) 喜多見佐喜『割烹教科書心得部・実習部』岩田僊太郎 1907年
- 9) 大江スミ子『家事実習教本』文交社 1926年
- 10) 喜多見佐喜『新編割烹教科書』岩田僊太郎 1922年
- 11) 時事新報1888年7月16日京橋区青陽堂がビスケット・西洋菓子・西洋食料品の広告
- 12) 東京瓦斯株式会社『東京ガス百年史』1986年 35p
- 13) 森永卓郎『物価の文化史事典』展望社 2008年 306p
- 14) 前掲註13)『物価の文化史事典』296p
- 15) 野田満智子「わが国における家事実習施設の系譜（第2報）」(『日本家庭科教育学会誌』日本家庭科教育学会 第34巻2号 1991年) 508p
- 16) 『家庭雑誌』東京家庭雑誌社 1892年 101p
- 17) 村井弦斎『食道楽下』岩波書店 2005年 83p 明治36年新聞に掲載されたものを刊行復刻
- 18) 論文中は天火の言葉を使うが、資料中「テンピ」としている場合は「テンビ」とする
- 19) 月刊『食道楽』2巻13号 1905年
- 20) 甫守ふみ『新編家事教科書』目黒書店 1911年 92p
- 21) 前掲註10)『新編割烹教科書』123p
- 22) 大江スミ『応用家事教科書』東京寶文館 1918年 140p
- 23) 越智キヨ『新時代割烹教本』星野書店 1936年 107p
- 24) 文部省『家庭科教科書』24巻(株) 中等学校教科書 27p
- 25) 『婦人の友』1940年12月 152p
- 26) 読売新聞 1974年12月15日
- 27) 「瓦斯器具案内」東京ガス「ガス資料館」提供
- 28) 婦女新聞 1922年4月30日 18p
- 29) よみうり新聞 1933年2月7日
- 30) 『パンの明治百年史』パンの明治百年史刊行会 1970年 295p

【参考文献】

- 常見育男『家庭科教育史』光生館 1959年11月
- 山口昌伴『図説台所道具の歴史』日本図書センター 2012年1月
- 棚橋源太郎『学校設備用品』教育新潮研究会 1915年
- 河村美穂「調理実習の歴史的変遷における実用性―戦前の高等女学校家事科教育を対象として―」(『埼玉大学紀要』第57巻 第1号 2008年)
- 芦田迪子「わが国における家庭科実習施設の変遷(第一法)―明治時代―」(奈良女子大学家政学会『家政学研究』Vol34 1988年3月)
- 芦田迪子「大正時代～昭和時代中期におけるわが国の家庭科実習施設の変遷」(奈良女子大学家政学会『家政学研究』Vol35 1988年9月)

滋野幸子「家政学成立の基礎的研究（その一）」明治初期翻訳家事教科書とその背景

（『光華女子大学光華女子短期大学研究紀要』第8集）

須崎文代・内田青蔵・安野彰「家事教科書における台所の位置づけと台所関連記述の主題」

（日本生活学会『生活学論叢』25号 2014年9月）

江原洵子・石川憲子「家事教科書からみた調理教育の史的研究（その1）明治期」

（日本家政学会『家政学雑誌』第35巻 第10号 1984年）

深谷昌志『良妻賢母主義の教育』黎明書房 1966年

東京書籍株式会社編『近代教科書の変遷』1980年

大江スミ子『應用家事精義』寶文館 1915年

記。法令中の下線は筆者によるものである。